

# Jean de La Varende

## *Les Plaisirs de la Table*

*Présence de la Varende* 2021

Cette édition
spécialement réservée à

PRESENCE DE LA VARENDE
25 rue Violet
75015 PARIS

a été tirée à:
16 exemplaires sur vélin Johannot
numérotés 1 à 16
et réservés aux membres donateurs,

74 exemplaires sur vélin Rivoli
numérotés 1 à 74
et réservés aux membres bienfaiteurs,

220 exemplaires sur vergé Rives Classic
numérotés 1à 220

EXEMPLAIRE
sur Rives Classic

N°

LA VARENDE

# Les Plaisirs de la Table

PRESENCE DE LA VARENDE
MMXXI

## Les Déjeuners

Les déjeuners sont les plus aimables des repas; car il y en a deux, le petit et le grand. Le premier vous délivre des phantasmes de la nuit, des cauchemars, et de cette inertie, qui, pour les hommes vivants, est toujours un peu inquiétants. Il vous arrive, odorant, chatoyant, groupé et vous rend à la vie : c'est l'hommage du matin au jour qui commence, avec les projets – et il vous permet de fumer, ce qui n'est pas le moindre de ses bonnes grâces. Les uns lui demandent l'arôme du café, les imaginatifs; d'autres, le velouté du chocolat – les sensuels; d'autres encore – les réalisateurs, le prennent à la fourchette, avec des œufs et des poissons grillés, et même parfois enrichi d'une longue flûte de vin blanc, car les poètes ne sont pas les seuls à dire que le blanc aime le chant du coq. Il se pourrait qu'on pût renoncer à tous les repas, sauf à celui que vous offre l'aurore.

Le grand déjeuner a pour lui sa lumière, sa netteté, sa franchise; on y arrive encore lancé par l'action; on y parvient en forme, et sans l'affaissement que donneront les heures nocturnes. On y prend de la force et de l'autorité. On retrouve la puissance et l'optimisme. Car il est évident que le déjeuner

ne doit pas accabler par son abondant ni troubler par son capiteux. Il est vif et robuste, il exalte et emporte; il ne vous ramène pas à l'oreiller: il vous propulse! Il n'est jamais solennel (sauf pour les banquets) et il garde toujours une pointe de gaieté, d'allégresse.

Le déjeuner est une agape, le dîner est une cérémonie. Le déjeuner est aigu et moderne; le dîner reste, quoiqu'on fasse, solennel et désuet. Le déjeuner serait l'avenir et le dîner n'est que du passé.

Le déjeuner se prend et s'offre même sans nappe. Il y a là tout un programme auquel sont restés fidèles les vieilles coutumes françaises. Le déjeuner conserve ainsi une physionomie simple et virile, bonhomme, loin des molletons et des damas qui font, de la table, une manière d'autel sans pierre sacrée. Rien n'est agréable, d'ailleurs, comme ce coup d'œil de la porcelaine, de la verrerie, de l'argenterie sur le chêne ciré. Au fond la grande nappe est choquante et si l'éclat des lumières artificielles l'intègredans le décor, elle est livide, anormale et certainement hors d'âge; la table est habillée trop long et trop clair pour l'heure. C'est une robe du soir portée en plein midi...

Le dîner était autrefois plus important que le déjeuner; cela a varié

lentement. Dans mon enfance, encore, les dîners coûtaient plus cher que les déjeuners. Ils préludaient, parait-il, à une vie nocturne exacerbée et donnaient des forces aux noctambules. Il y avait des gens, de lettres ou de plaisir, qui ne déjeunaient point, qui ne dînaient peut-être pas non plus, et qui soupaient. Nous connaissons les dîneurs, nous nous souvenons des soupeurs... Nous avons créé les déjeuneurs, et c'est un autre type d'homme de plus haut rendement.

Le déjeuner est familial. Les enfants même peuvent y paraître, ces enfants qu'on envoie coucher dès que l'on peut, les pauvres. Le déjeuner réunit à la bonne franquette (qui vient de franc). On ne s'habille point, on vient comme on est et non pas comme on devrait être...

Le banquet est cependant un déjeuner mais aussi une institution redoutable, par sa grossièreté d'abord, ses intentions ensuite, sa durée surtout. Oui, il est venu du déjeuner allègre. C'est qu'on a reconnu l'excellence du déjeuner et qu'on a cru en faire bénéficier l'œuvre maléfique du banquet. On a compris qu'un banquet aux torches et avec le couvercle de la nuit serait, vraiment, insupportable. Nous en parlerons car on ne peut la laisser en dehors des déjeuners, mais

nous en parlerons avec la rancune du ventre et l'animosité de l'esprit.

Les meilleurs déjeuners, les déjeuners qui touchent au grand art de manger, de recevoir se célèbrent à la campagne. C'est là que vous trouverez le temps d'accorder au déjeuner un peu plus qu'une précaution contre la faim et que vous pouvez aller de la nourriture à la gourmandise. C'est aussi pour cela qu'il nous est cher; un grand déjeuner d'automne à la campagne, dans une salle à manger qui avait facilement vingt-cinq personnes, avec, au lointain, la splendeur nacarat des parcs, les collines bleuies, et le sentiment que rien ne vous presse, que les affaires n'attendent point, ou bien auront le bon goût de l'admettre, voilà de quoi retenir quelques honnêtes gens.

J'écris aussi pour mes amis suisses, et ne puis-je faire remarquer que chez eux, le déjeuner est particulièrement en honneur, qu'il va bien avec un châssis ouvert sur les monts ou sur les lacs, dans ces maisons dont les fenêtres forment les plus beaux tableaux; qu'il va bien avec leur vigueur et leur côté viril; il y a chez le vrai Suisse, un élément rural qui résiste à la ville, fait d'un mélange de grand air et de simplicité.

## Le Déjeuner d'Affaires

Il faut en parler tout de suite pour ne pas finir par-là, car c'est un déjeuner trop fréquent, hélas, et qui altère la bonhomie habituelle de l'agape. Il n'est jamais de tout repos, s'il ne faut pas du tout imaginer qu'à chaque réunion, il met aux prises des requins et des calmars. Non, non, c'est bien souvent surfait et d'un romantisme exagéré. Convenons qu'à l'ordinaire les déjeuners d'affaires ont plutôt pour dessein de réunir de joyeux drilles et d'utiliser les frais généraux. Le fisc, en exigeant des bilans implacables a rendu un grand service aux restaurateurs. D'ailleurs, le déjeuner d'affaires couronne un accord plus qu'il ne prépare une spoliation. L'opération a été débattue depuis longtemps; le déjeuner ne fixera que des détails et aura pour effet suprême de créer cette bonhomie, cette euphorie qui aident à vivre: ce n'est pas nécessairement un coup de fusil à double canon.

Le dîner d'affaires serait beaucoup plus tendancieux. Il n'a pas du tout les mêmes franchises. Il appelle à soi les vénéneux prestiges des coquetteries insignes. Les déjeuners d'affaires sont des déjeuners d'hommes, ils avouent leur dessein. Le dîner d'affaires fait toujours appel aux belles de

nuit, celles dont s'ouvrent les corolles au crépuscule, et savent soutenir, développer les plus artificieux desseins.

Le déjeuner d'affaires a lieu dans les plus coûteuses maisons. C'est une question redoutable de vanités mises en jeu, et, chose indigne, personne ne veut admirer, personne ne vante, personne n'ose déclarer. C'est tout juste si à la fin, la manière des potentats politiques qui tiennent à en mettre plein la vue au pauvre populaire, on fait comparaître le cuisinier, comme l'homme d'état serre la main au mécanicien de la locomotive. Mais c'est au moment où le déjeuner n'a plus rien à perdre ni à gagner. Ainsi, les chefs-d'œuvre inouïs, hors de pair, de la plus haute cuisine, les élucubrations d'artistes incomparables, dévalent par des palais sans reconnaissance, sans expansion, et peut-on dire sans joie: des palais qui pensent à autre chose. Tout cela parce que la vanité paonne, et que chacun tient à donner l'impression qu'il est habitué à ces raffinements surhumains; qu'on est si grand seigneur qu'on se maintient bien au-dessus de tout cela. J'ai pris parfois le contre-pied, dans les quelques déjeuners d'affaires que j'ai dû subir et où d'ailleurs j'ai toujours été roulé – et j'ai donné malignement cours à mon émerveillement gastronomique... Après un instant de stupeur en face d'une liberté de si petit acabit, mes cuistres n'ont pas pu aller

jusqu'à supposer que c'était moi le mal appris, parce que c'était MOI, et tous les convives renchérirent.

Ils arrivent, à part les amphitryons (car ils sont toujours au moins deux pour être en force), ils surviennent en marchant sur la pointe des pieds, sur leurs griffes. Ils s'examinent avec des familiarités qui ne trompent point, des bonhomies artificielles, artificieuses; ils se toisent, ils se jaugent, ils se soupèsent. La commande est très drôle. Le chargé du menu fait celui pour qui rien ne serait trop beau, rien ne sera trop précieux, dans une négligence de haut bord et il appelle le maître d'hôtel par son prénom. Il réclame des crus impossibles, des titres oubliés. S'il vous demande votre désir, faites-lui la douce blague de proposer les plats les plus simples; dites-lui donc que vous adorez le mironton et que vous raffolez de la tête de veau.

On n'effleure même pas les projets commerciaux avant le rôti, et quand on entre dans le vif du sujet, beaucoup de vin a déjà passé sous les ponts. C'est fort bien, car les grands crus sont les véhicules de l'attente, les moteurs de la concorde, après avoir été le carburant de l'action. Il paraît qu'il faut aujourd'hui savoir bien boire pour être business-man. On dit d'un grand homme d'affaire qu'il a de l'estomac, est-ce une allusion au déjeuner?

## Le Déjeuner en ville

Celui-ci a comme caractéristique de ne pas se consommer au restaurant. Quelle que soit sa modicité, il est plus aimable que l'autre. Je pense un peu à l'agrément d'une sonate jouée par un modeste virtuose, mais devant vous, mais à vos côtés, plutôt qu'à ces musiques transmises et en conserves, ces musiques mécanisées. C'est une réunion délicate, où la sensation de gros sous, de gaspillage, ne prédomine pas, serait même disqualifiant. Il s'y meut une modération de bonne compagnie. Le déjeuner d'affaires a l'air de penser que vous n'avez pas mangé depuis huit jours. Dans le déjeuner en ville on est là pour se retrouver paisiblement, pour donner au plaisir de se voir, de s'entendre, la légère dérivation d'une occupation différente; beaucoup de choses subtiles de la vie ne peuvent être abordées directement. Une nourriture délicate et sans ostentation aide beaucoup à libérer l'amitié: et l'on a beau faire, nul chef-de-réception ne vaut une charmante femme qui vous accueille.

Et puis, il y a le décor, il y a l'approche d'une personnalité, la grâce de la présentation, la beauté des argenteries héréditaires, et cela compte. Pas une grande boîte n'a eu le coffre de se payer une argenterie vraiment belle. Ce sont

peut-être les maîtres de maison qui ont la veille astiqué les couverts, mais ici, l'argenterie commandée sous Louis XV a son ineffable poli, sa prise à la fois lisse et sèche. D'ailleurs on ne fait pas le malin en repoussant négligemment dans l'assiette les ustensiles qui servirent. Parvenu, mon bonhomme, et fréquentations d'hôtel prétentieux. Quand on a été très bien élevé on sait que ça ne se fait pas pour les déjeuners sans nappe. De même que vous mangerez une pomme avec vos doigts et une poire avec votre fourchette. «Ah, Tournebroche, il est bien plus difficile de manger comme un gentilhomme que de parler comme lui», - disait Jérôme Coignard; mais, malheureusement, Anatole France, son père, qui n'avait été dressé qu'en piètre compagnie mangeait comme un bouif... Au déjeuner en ville, l'on jouera avec des idées et non avec des tarifs préférentiels. Un déjeuner en ville, demande, à son amphitryon, bien d'autres qualités que le maniement de la carte chiffrée. Pourquoi y a-t-il des maisons où l'on s'amuse toujours, et d'autres... Mais celles-là deviennent très vite des maisons à dîners...

On s'y rend à pied, on passe par le marché aux fleurs, on apporte si l'on est encore jeunet, des œillets pourpre, et si la maîtresse de maison est brune; des roses-thés, si elle est blonde; des violettes si l'on estveuf, - et vieux (un veuf est toujours un peu

vieux). Si vous n'êtes pas très liés, fîtes porter vos fleurs avant vous, car les maniements de l'eau, de vases et la disposition des corolles peuvent empêtrer la jeune femme qui attend son monde. Qui attend les dix autres? Car le vrai déjeuner en ville ne dépasse pas 12 convives, qui permettent de bloquer une conversation et d'y intégrer toute la table.Si vous êtes celui en l'honneur duquel on donne le déjeuner, alors faites envoyer les fleurs après, on aura pour vous une petite gratitude étonnée. Si vous êtes l'hôte d'honneur, considérez-vous comme le menin, le très humble dépendant de l'ange à votre gauche, de la maîtresse de maison, qui vous a mis sous son aile droite. Attendez d'elle la direction, l'élan et l'essor. Déployez-vous si elle désire et vous y incite mais n'oubliez pas que seul votre violon d'Ingres doit faire les frais du concert primordial, et qu'il ne faut parler métier qu'à la dernière limite, quand vraiment on vous fourre le nez dedans. Du métier par lequel vous avez conquis la gloire; rassurez-vous, d'ailleurs il n'y a plus de gloire; il existe à peine des notoriétés; les partis ont assassiné la gloire, sans tuer le ridicule, toutefois. Un homme de cour, jadis, n'était jamais ridicule à la ville, mais rappelez-vous qu'il n'y a plus de cour, sauf d'injustice.

On s'en va avant trois heures; on se quitte contents les uns des autres; les

amphitryons encore plus sûrement que les invités. Quand on a goûté à l'art de donner à déjeuner, cela devient une sorte de vice. Il y a des gens pour qui toutes les relations, toutes les éventualités, se terminent par une invitation: «Venez donc déjeuner un de ces jours» ou «Faites-nous signe... et venez déjeuner!» Ceux-là n'ont pas la vocation vraie de vraie. Les mordus spécifient toujours: «Venez donc déjeuner Mardi, ou Jeudi. Quel jour?»

Règle générale pour tous les déjeuners en ville: ils doivent se faire oublier. Ils sont alertes, vifs, légers. En ville, il convient de ne jamais faire repasser les plats...

## Le Déjeuner campagnard

Ici, rien de pareil. Des gens vous diront comme moi qu'il n'y a de vrai déjeuner qu'à la campagne, soit dans votre ferme arrangée, ou, pauvres riches, dans votre château que vous ne pouvez souvent même pas baptiser manoir. Convenons d'abord que les menus peuvent être ici tout à fait différents, que vos hôtes viennent peut-être de faire 100 kilomètres de voiture, et que vous avez le droit d'être creux comme un saint d'argent. Pour commencer, toujours un feu de bois, afin de griller les mollets, surtout s'il a plu, et ensuite, là, d'obligation le vin et le biscuit. Je ne dis pas le Porto, nous ne sommes pas en Angleterre, mais quelque vin somptueux de nos provinces méridionales, un de ceux qu'on nommait jadis vin du Roussillon et qui titre fort. Si l'on peut trouver que ce «fustulum» tombe dans l'immonde apéritif et l'éviter en ville, il est indispensable à la campagne, parce qu'on peut attendre les convives éloignés et que vous avez faim.

Ne cachons pas que le déjeuner campagnard est bien plus difficile à réussir que le déjeuner en ville car tout y doit être fait à la maison «home maid». Les citadins pensent qu'on a tout à la campagne; pardon, on n'y a rien... sauf la grosse pièce, la pièce de résistance. Si vous ratez un plat, impossible

d'aller frapper à la boutique toute proche. Faites appel à vos armoires riches en conserves pour boucher le trou, mais vous souffrirez. Le gibier est là, mais n'est qu'un point de départ. Ou la volaille insigne. «Mes dindes me ruinent» me disait le petit-fils de Nez-de-Cuir... Vous ne pouvez vraiment manger tout seul un filet de sanglier ou un paon. Mais, alors, quel sertissage! De quelle monture vous faut-il enrichir la gemme centrale pour qu'elle ne paraisse pas sordide et d'opportunité. C'est alors que s'ouvrent les fameux carnets de recette, héritage déconcertant de trois générations gourmandes. Vous simplifierez bien entendu? Vous ne croirez pas, si vous servez des faisans qu'ils doivent être farcis de perdreaux, lesquels seront bourrés de bec-figues ou d'ortolans. La truffe est déjà respectable.

D'ailleurs, deux sortes de déjeuners, celui de 18 personnes, qui alors, à la campagne, est de relation, c'est à dire recherché mais sans cassement de tête, abondent, brillant et classique. Vous ne pouvez plus dépasser ce nombre, car vous tombez dans la grande fête qui ne se conçoit pas sans un but à atteindre, un anniversaire ou un événement à célébrer. C'est la solution de facilité. Vous, maître ou maîtresse de maison, vous n'avez plus à vous en faire; 18 constituent un groupement qui se fragmente, on ne cause plus un déjeuner pareil, on le parle, c'est à dire

que des îlots se forment. Vous pouvez surveiller le service, votre voisine n'attend de vous que de lui servir à boire. N'oubliez pas qu'on alimente toujours le grand verre, quand on est de stricte observance, que c'est un rôle d'homme.

Mais le vrai déjeuner rural est de 10 convives. Voilà le plus raffiné, et le plus difficile. Ici vous gardez votre rôle et l'on peut attendre de votre hospitalité tous les raffinements. Le choix d'ailleurs demande un grand discernement pour arriver à une cohésion qui doit s'établir à moins d'un désastre. Une fois longuement mûrie la composition du déjeuner, , le reste vous regarde si la préparation nécessite tout l'art de votre épouse, toutes ses prédilections, toutes ses expériences. La pièce principale peut ne plus exister. Il est même plus élégant qu'elle ne tire pas l'œil et tel filet de bœuf est de plus haute caste que les véneries.

Vous avez un cadre qui se prête à la réception, vous pouvez donner à chacun de vos hôtes trois pieds de découvert, et ne pas les asseoir les uns sur les autres ce qui est le premier confort de la table. Vous avez le grand jour du parc, et si c'est l'été, l'éclat bleu et vert; si c'est l'hiver, rien n'est beau comme un déjeuner de neige, alors que vous avez fait ronfler les calorifères, les cheminées

et que la lumière du jour semble jaillir du sol. Je vous conseille alors d'allumer les lustres, c'est ravissant: les ampoules sont des étoiles roses, ce sont des topazes jetées, des tourmalines ou des péridots... Alors, on déjeune. On sait qu'on ne partira qu'à cinq heures, cette fois; qu'on aura tout le temps de s'amollir et de le sentir passer (en bien). Le déjeuner campagnard est alors un grand rite humain. S'il fait beau, l'on sortira juste à l'instant où cela devient nécessaire. Le parc a été lui aussi pomponné, et dans cette paix infinie des choses, soudain l'homme se dépasse et arrive à croire au bonheur naturel, à imaginer que le bonheur n'est pas une exception, un oubli des génies malfaisants qui veillent sur le Destin et que toutes les religions on tenté de se concilier.

La campagne n'est pas faite pour le dîner. Il devient un peu une gageure; et c'est pour cela qu'il a pris et passé pour plus élégant, parce que les citadins y ont apporté leurs exigences. Vous ne faites plus intervenir le paysage dans votre ordonnance plantureuse, et alors vous négligez les éléments ruraux.

Ajoutons à ceci que les retours nocturnes sont moins goûtés depuis que les chauffeurs se raréfient et qu'il est assez ennuyeux de conduire en habit, même en

smoking. A 10 personnes, au déjeuner vous pouvez être en tweed, si le bleu-marine est préféré pour 18 convives.

D'un autre côté, seulement à la campagne peut-on réussir certains mets? Vous ne pouvez pas faire un lièvre à la royale en ville, il doit mijoter dans le creux de l'âtre pendant vingt-quatre heures; bénéficier des braises et même des cendres. D'autre part, l'intégrité, la délicatesse des vins peut-elle être obtenue hors de la cambrousse? Il n'y a plus de caves en ville, avec les changements de température et les trépidations. La ville ne peut garder ni pastels, ni grands vins, loin de cette glorieuse inertie que réclament les bouteilles nobles, et les couleurs frottées.

D'ailleurs, à la campagne, existe quelque chose qui ne se remplace jamais pour les déjeuners: l'appétit.

## Le Déjeuner de Pique-Nique

Ici, considérons gravement l'anomalie: voici le plus inconfortable des déjeuners et voilà pourtant le meilleur qui soit. Car, évidemment, on ne doit point emporter de table; s'il y a table; il y a forfaiture. On doit s'asseoir à la turque, au bord d'une fesse, ou s'allonger à la romaine et se trouer le coude. L'assiette devra être en porte à faux et le verre dans un terrier. Il est d'usage que des gens de cœur se dévouent pour servir les vagabonds; ce sont à l'ordinaire des femmes, mais il faut être absolument sans âme pour ne point tenter au moins de leur venir en aide. Essayez, ça ne dure jamais longtemps, elles vous préfèrent comme convives que comme maîtres d'hôtels...

D'ailleurs si vous abandonnez votre assiette ou votre gobelet, vous retrouvez l'une envahie par les coccinelles, et l'autre visité par les chenilles, toujours livré aux bêtes. Vous réalisez des prodiges de virtuosité pour faire circuler les mets, et l'on vous fuit. L'on n'a pas tort: la sauce tâche. Les mets sont grossiers, par principe, froids par nécessité et jamais glacés par déficience. Or le froid et sa vulgarisation, c'est ce que nous avons apporté à la gastronomie moderne. On a toujours oublié le tire-bouchon et perdu l'ouvre-boite, le sel et le sucre sont confondus, vous salez vos fraises après avoir sucré le

veau froid. Et cependant vous n'avez jamais mieux déjeuné! Personne n'a vraiment expliqué pourquoi? Serait-ce le retard qui aiguise l'appétit? Les heures ne sont point tellement décalées. Est-ce le grand air? Quand vous déjeunez sous l'ormeau, auprès de votre pavillon, l'été, cela ne creuse pas à ce point d'inanition. Je me demande si cette faculté étrange d'engloutissement, qui vous fait darder des regards assassins sur la galantine, ne vient pas d'une attente longuement différée, d'une titillation stomacale due à la déception. Oui, à la déception, car il n'y a pas d'exemple de pique-nique où l'on ait trouvé du premier coup la salle à manger idéale. Les uns préconisent le bord de l'eau, et qui, sur le bord, s'effraient des moustiques et des fondrières; ils vous entraînent à mi-côte, mais d'autres prétendent alors qu'un peu plus tard, au sommet, on jouirait d'une vue sans pareille, et l'on recharge les victuailles. Ils vous retirent l'œuf dur de la paume et le verre des gencives; là-haut, il y a un soleil de feu et un vent du diable. Vous finissez par vous asseoir sur un silex, et, avant la fin des hors-d'œuvre, quelqu'un crie aux fourmis comme on crie au feu. Au quatrième déménagement, on ne remarque plus le goût de linge pris par le poulet froid, ni la transpiration du beurre, ni l'effondrement de la gelée; c'est le plus succulent des déjeuners que vous ayez fait depuis dix ans. La digestion est cependant moins favorisée que l'ingestion;

inutile de vous préoccuper de la vieille abbaye, ni de la tour féodale qui vous avaient attirés; vous aimez beaucoup trop la nature, soudain, pour ne pas dédaigner les ruines.

*Nota Bene:* Si vous ne pouvez pas revendiquer des origines britanniques toutes proches, ne vous baignez pas!

## Le Déjeuner Galant

Fausse étiquette: seul le dîner est galant, le déjeuner est toujours amical, même en tête à tête et entre sexes différents! Le déjeuner amical peut certes préparer au dîner galant, mais, en sain principe, il ne lutte pas contre la puissance maléfique de l'autre.

Il est d'ailleurs plus gracieux et plus délicat. Un amoureux qui joue la carte de tendresse, pourra bien plus avancer ses affaires de cœur par le déjeuner amical qu'avec le dîner galant qui, souvent, effraie. Surtout si le déjeuner amical se passe au restaurant, car alors il devient de tout repos. Il est facile; ici, rien ne dépend plus que du convive, de la convive. Il serait même élégant de ne pas le faire trop recherché; un vin léger et des amuse-gueule. Cependant ne pas oublier parfois que certaines de nos amies sont de très rudes mangeuses, même les plus ineffables. J'ai vu souvent des figures de missel dévorer comme des bouchers de la Vilette, et «faire-carousse». A ce moment de tendresse, on y trouve un charme de plus. Règle générale: l'amour se mesure à la façon dont vous savourez les défauts du partenaire.Vous fondez de tendresse quand elle commence un chateaubriand aux pommes et finit par deux fromages différents.

Le déjeuner ne devient galant que s'il est pris chez vous, dans votre studio ou votre appartement d'homme seul. Oh, alors, plus que galant, téméraire et déjà engagé, menaçant... Il devient la dînette, si dangereuse quand elle dépasse l'enfance. Soudain tout ce qui devrait ralentir ou diviser l'épanchement, les soins les plus humbles et les cuisines les plus rebutantes se transforment en incomparables instruments d'alliance et de rapprochement. Ah, que dans la dînette, on se moque donc des plats! On n'en veut plus connaître que l'assaisonnement; les plus petites tables sont encore trop grandes. On décroche le téléphone et l'on met les Anglais en sourdine, car c'est l'heure où ils donnent des soli. on a fait des œufs brouillés avec beaucoup de noix muscade; on confectionne un café du tonnerre... et si l'on prodigue l'assiette, l'on restreint sur les verres... Le champagne n'est pas à négliger, et la chanson à boire peut devenir un très doux épithalame. Mais le silence est pire que tout. Chut!...

## Le Déjeuner de Chasse

Celui-ci est une dépendance du pique-nique, avec cette très importante différence qu'il est composé à peu près des mêmes plats; il sera, par fondation, toujours servi sur une table et sous un toit. La chasse impose des fatigues qui ne permettent pas l'errance des pique-niques proprement dits. C'est un déjeuner d'ogresse, un déjeuner de géants. Ici n'entre nulle nervosité, mais une de ces faims léonines contre quoi rien ne peut prévaloir. Vous venez d'abattre vingt kilomètres dans les chaumes, les bruyères et les bois. Il y a de la place; vous avez, en usant d'une de ces fortes images que nous a donné le peuple, l'estomac dans les bottes. L'ombre même de la métairie choisie est une attention; vous êtes cuit autant qu'harassé. On tombe sur un banc, on s'effondre sur une table et l'on attend, béant, la réparation. Les fusils se rechargent par la culasse et les chasseurs, par la bouche!

Les déjeuners de chasse sont parmis les plus bruyants, mais attention, aussi parmi les plus silencieux; les prémices en sont presque sévères. Il y règne, au début, un bruit répété et agressif d'engrenages en mouvement, et, dans le silence glouton, les chasseurs se recueillent pour préparer leur cantilène et remâcher leur gloire. On ne se vante qu'au rôti, on ne ment qu'au filet de

bœuf, on ne divague qu'au pâté froid. Mais il arrive un instant où personne n'écoute plus et c'est le règne de l'hallucination collective; chaque perdreau aura reçu dix coups de feu, on a fait trois coups triples et cinq doublés; le lièvre a boulé à 150 mètres... On n'aime pas les rabatteurs, mais au dessert on ne garde rancune à personne. Comme l'un des rabatteurs avait été à Rambouillet, il raconta que le Schah de Perse, en l'honneur de qui se donnait la chasse s'écria à la fin du déjeuner: «Comment, on pouvait tirer sur les rabatteurs! J'aurais pu en tuer beaucoup!»

Le déjeuner de chasse est plutôt une réfection qu'un repas.

## Le Banquet

Il est prononcé une fois encore, le mot redoutable. Peut-on l'associer au déjeuner? Matériellement, il le faut puisqu'il a lieu, la plupart du temps, aux mêmes heures. Mais qu'il est loin de son invention aimable. C'est lui qui se rapproche le plus du déjeuner d'affaires, puisque, sous couleur de bien manger, on cherche à empiler les autres. Toutefois, à quelle distance de perfection! On y est mal assis, sur des chaises acariâtres, mal logé, sous des baraquements solaires ou des tentes pluvieuses, mal servi par des cantonniers ou des maritornes; mal nourri par des gargotiers et mal abreuvé par des aquafortistes... C'est le banquet politique, le pire... Et ne croyez pas qu'il soit inutile; loin de là, le banquet politique est le meilleur instrument de propagande. N'oubliez pas que la révolution de 48, qui ébranla si gravement l'Europe, vint du succès des banquets populaires. O puissance des déjeuners, ô puissance des sauces longues et des vins allongés, des gibelottes infâmes et des gigots puants, ô puissance immonde des nourritures verbales!... A l'empoisonnement de vos muqueuses succède celui de vos méninges; à eux les grands mots vides et les slogans désuets, les immortels principes, et les rengaines éternelles. Il y a toujours quelqu'un à se lever, quelqu'un à bégayer et des idiots pour applaudir. Même le banquet

de Girondins malgré son dessert raccourci, a dû connaître ces débauches d'éloquence et des assommoirs d'adjectifs... L'honnête homme, accroché à sa table de sapin, sent autour de lui virer les inepties, s'envoler les lieux communs, tourbillonner les platitudes. Il se couche en rentrant, avec du gardénal et de la camomille. Le banquet corporatif, le repas de l'amicale est lui aussi une grosse épreuve sociale. On s'y croit obligé; on y vient avec le sentiment du devoir accompli... Mais dans sa grosse gaîté, il est lugubre; pas les premiers, mais les autres, ceux qui suivent. L'article nécrologique s'allonge encore, la table se resserre. Bientôt on est plus que trois; c'est déjà le déjeuner d'enterrement.

Pierre Mille assurait que le banquet corporatif avait cependant une grande importance maritale. Qu'il formait les alibis sans quoi un couple honorable ne peut vivre.

## Le Repas de Noces

Celui-là aussi est une rude épreuve. Il en est de deux sortes, le premier, le plus fréquent maintenant que les nourritures terrestres sont si rares, se prend debout: ce n'est plus le déjeuner, on l'appelle le lunch; on n'a pas osé le parer de ce vocable charmant que nous aimons. On y supplée à la bonne chère par la mauvaise musique préalable. Vous l'attendez à l'église crevant de faim tandis qu'on vous débite des phrases mélodiques qui seules seront copieuses. Vous l'attendez encore pour féliciter la mariée, le mari et les parents. Vous faites la queue durant une heure et demie et il est trois heures. Vous ferez encore la queue pour attraper un sandwich et une sardine. C'est le lunch!

L'autre, le déjeuner assis est un luxe satrapique qui s'oublie. Il n'existe plus guère qu'à la campagne et il rentre alors dans la réception rurale avec ses abondances et ses larges espaces. Malheureusement, il est très peu de maisons qui consentent à se démeubler pour vous
recevoir. On y déploie une tente, et nous nous retrouvons dans le domaine de la foire et du tréteau, dans la vaisselle louée, éculée. Et cela rappelle irrésistiblement le banquet politique avec cette différence qu'au lieu de

convaincre une foule du bonheur futur, on tente seulement d'en persuader un couple, et aussi qu'on y lit des poèmes. C'est une autre sorte de littérature qu'on peut définir par ces mots: *l'art d'ennuyer les gens dans les règles!*

## Les Déjeuners Littéraires

Que dire, alors de ceux qui s'y destinent par fondation. Le plus illustre a donné la mode et je vous assure qu'il est plutôt morne. Le Goncourt reste un sombre souvenir. Dans une salle brumeuse où baillent deux portraits décatis, les deux frères charmants qui s'attristent un peu plus chaque année et n'avaient pas voulu cela; on se rassemble. J'en fis partie, il est vrai, dans les périodes pénibles. Sacha était roide, Benjamin d'acier, le petit père Rosny passé à l'extincteur et Aljabert batracien muet et bien mis...

Les maîtres d'hôtel vous passaient des condoléances. J'ai tout de suite compris que je m'y étais fourvoyé. J'en ai connu d'autres plus pittoresques et moins gourmés, tel que le déjeuner des Vikings où l'on servait rituellement des filets de renne à l'haleine forte et des jambons d'ours blanc dont l'arôme provoquait des dépaysements vigoureux. Ce qui restait charmant, c'était la joie du Lauréat. Éperdu, il remerciait toujours ceux qui avaient voté contre, et ses yeux ingénus tournaient comme les rotatives évoquées.

J'ai connu mieux. J'eus l'honneur de présider un déjeuner d'Acclimatation où l'on servait des filets de

crocodiles, des des lombes de tigres, des rondelles de python, des moelles de requin, prouvant ainsi que l'homme, en présence des facilités et des difficultés, peut faire ventre de tout. Mais il y avait au moins deux cent cinquante mange-tout fort excités, mon discourt sombra dans le mépris comme l'eut fait un filet de bœuf ou un veau marengo.

## Le Déjeuner de Noël

Mais laissons ces cabotinages. Le déjeuner d'abord est patriarcal, et nous terminerons par le plus beau, le plus émouvant, celui qui réunit toute une maison, encore émue des cadeaux, autour de la table familiale. Lui aussi peut s'irradier de neige, et même de soleil, en se diamantant de givre. Il n'est guère de cœur endurci qui ne trésaille encore au souvenir du déjeuner de Noël... On s'aperçoit soudain, à son évocation, combien l'être humain était fait pour l'espérance. Oui, l'enfance est merveilleusement disposée pour le bonheur, l'enfance qui édifie avec rien et projette avec enivrement. Comme peu de choses vous donnait la joie! Les jouets viennent de descendre de la cheminée. Au matin, les enfants sont accourus devant leurs souliers rangés devant l'âtre, et si certains ont poussé des cris d'allégresse il y en a plus encore dont l'émoi fut si fort qu'ils en restaient muets, serrant contre eux ces joujoux, ces créateurs de rêve, ces poésies concrètes. Et bien plus encore que les donataires, ce sont les donateurs qu'emporte la joie. Depuis le temps qu'ils attendaient de révéler leurs présents! Ce que pouvait leur coûter ce silence, et comme ils se sentent délivrés. Les parents attendent bien plus de donner leur cadeau que les enfants de le recevoir. La vie est ainsi faite, quand on reçoit des cadeaux on trépigne d'énervement

et quand on les donne, on se crispe d'impatience.

Chacun arrive au déjeuner de Noël avec ses trésors. C'est le déjeuner, toujours et par fondation, car avec la messe de minuit de la veille, on ne peut songer à percer une seconde fois dans la nuit. Les convives sont doublés par les polichinelles, les poupées parlantes, les locomotives et les automobiles (évitez les trompettes). Les parents se sont eux aussi gratifiés. Lui attend de pouvoir bourrer sa pipe neuve avec sa blague nouvelle, et elle caresse parfois sa barrette de l'œil et de la main. Comme les cadeaux ont de la qualité! Non seulement, ils entretiennent l'amitié, mais comme ils rétablissent parfois la concorde et propulsent l'amour; on s'émeut soudain de toute la ruse qu'il a fallu pour réussir à savoir, de l'économie sévère dont ce bel objet est le fruit. Le cadeau est tout chargé d'âme.

Le déjeuner traîne, la dinde se fait rappeler; on allume le pudding et l'alcool danse bleu, vert, dans la pénombre, les joues rosissent.

Le déjeuner se prolonge par l'arbre de Noël, qui, vers cinq heures réunira tout le monde pour les menus présents et les bonbons, à l'heure où la terre devient bleue et le ciel rose, à l'instant où s'éploie un cré
bonbons, à l'heure où la terre devient bleue et

le ciel rose, à l'instant où s'éploie un crépuscule imperceptiblement – et perceptiblement – printanier, qui vient de distendre; quatre jours après la Sainte Luce où les soirs s'allongent du saut d'une puce. Noël, c'est le premier jour du printemps!

La maison est toute remplie de parfums savoureux, les truffes de la dinde, les pruneaux de l'oie, les cigares du paternel, surtout vers le soir, l'odeur des cires et des brins de sapins brûlés... l'odeur de Noël, qui, jusqu'à la fin de vos jours, vous poursuivra encore.

C'est peut-être païen; est-ce un peu trop matériel? Mais non, derrière la joie familiale subsiste l'immense allégresse de la Terre rédimée; derrière chaque astre qui monte au balcon, scintille l'Étoile de Bethléem et dans chaque sourire d'enfant, celui d'un Dieu.

## DIONYSOS

Avant de lever nos verres, rappelons que Dionysos, ce dieu roi détenait le secret de l'oubli par le vin, la recette de la joie, l'excitation de l'ardeur et le principe de la plus haute animalité. On a tendance, dans ce pays, à le voir toujours à cheval sur un tonneau et à ne connaître que les exagérations de ses sectateurs. Mais le mythe est bien plus beau! Il faut parfois à l'humanité pour durer, revenir à l'instinct primitif, à la joie grossière, à la liaison avec le sol. C'est Bacchus qui unit les deux natures humaines, âme et corps. Se souvenir que l'ivresse n'est pas uniquement corporelle. Renan disait: «Le Breton se saoule par goût imaginatif et intellectualité». J'ai construit un ex-voto, comme un marin qui a couru un risque fait un navire pour remercier Saint-Yves, et peut-être non sans raison. Quel homme ayant traversé les heures que nous, nous avons subies, ne doit quelque chose au Dieu des thyrses et des pampres...

Dionysos devrait être un des grands patrons français, qui aurait son sanctuaire entre Dijon et Chagny, une cathédrale en Gironde et sa chapelle à Reims!

## Terminons par une confidence

Pourquoi ai-je parlé avec tant de plaisir à mes amis suisses du déjeuner? Mais parce que en Suisse je n'ai presque toujours que déjeuner: presque jamais dîné. La table suisse, pour moi, est celle du matin: mes voyages avaient pour but des conférences et je regardai mes hôtes faire honneur aux tables crépusculaires, sans rien prendre afin d'avoir un peu de gorge. J'attendais ... Mais alors quels déjeuners! Tout éclairés par les glaciers et les lacs, par une chair délicate et abondante et par tant de vins que je goûtais avec le sentiment du plaisir permis... Les vins du Valais, principalement des vins de déjeuners, actifs, limpides, dorés et bouquetés; ils conviennent complètement à la vigueur du déjeuner, à sa robustesse. Ils n'entêtent point, ils accompagnent les fondues, les plats montagnards, les truites lacustres; ils participent de l'air sans pareil et de la lumière enivrée.

Il faut souper en Gironde, dîner en Bourgogne et déjeuner en Suisse.

Ed. Barende

*Le Chamblac*

*Novembre 1951*

«Les Déjeuners»

«Le Déjeuner d'Affaires»

Le Déjeuner en Ville»

«Le Déjeuner campagnard»

«Le Déjeuner de Pique-Nique»

«Le Déjeuner Galant»

«Le Déjeuner de Chasses»

«Le Banquet»

«Le Repas de Noces»

«Les Déjeuners Littéraires»

«Le Déjeuner de Noël»

« Dionysos»

«Terminons par une confidence»

Cette édition a été réalisée par
PRESENCE DE LA VARENDE

Achevé d'imprimer le 05 mai 2021
en la fête de sainte Judith

AZ Com'Impression
4ter avenue de la Forêt Normande
Argentan (Orne)

Le dessin de la couverture est de Daniel Lordey
Collection Présence de la Varende